



Svatokopecké pivo

Vyrábí:

Svatokopecký pivovar

Již od samého začátku vaříme pivo tradičním způsobem, ze čtyř základních surovin (ječný slad vyrobený převážně z moravského ječmene, upravený chmel, voda a ušlechtilé pivovarské kvasnice). Pivo je nefiltrované a nepasterované, čímž si uchová všechny zdraví prospěšné látky a vitamíny.

www.svatokopeckepivo.cz

Svatokopecké pivo

Svatokopecký pivovar se nachází na Svatém Kopečku u Olomouce, v těsné blízkosti Baziliky Navštívení Panny Marie. Vznikl v červnu 2009, jako malý domácí pivovar. Komerčním pivovarem, třetím v Olomouci, se stal v lednu 2012. Pivovar neprovozuje svou vlastní hospodu; piva jsou dodávána do vybraných restaurací a obchodů, taktéž je možnost nákupu přímo v pivovaru.

Nabízíme tyto základní druhy pív:

Svatokopecký Hanibal – světlý ležák

Svatokopecký J. W. – polotmavý ležák

Svatokopecký Karel – tmavý ležák

Svatokopecký Arcivévoda – vídeňské silné pivo (spodně kvašené)

Svatokopecký Ginger – zázvorový ležák

Svatokopecký Yankee – světlé plné pivo (APA)

Svatokopecký Medlin – polotmavé silné pivo (medové – spodně kvašené)

Svatokopecký Čmoud – polotmavé silné pivo (nakouřené – spodně kvašené)

Svatokopecký Milk Stout – tmavé silné pivo (svrchně kvašené)

Svatokopecký Witbier – pšeničné plné pivo (belgického typu)

Příležitostně se u nás vaří i další speciální a sezónní druhy pív, jak spodně, tak i svrchně kvašených.

Kontakt:

Svatokopecký pivovar
Stan. Krejčího 122/4
772 00 Olomouc - Svatý Kopeček

Kontaktní osoba:

Ivo Hrdlička
Tel: +420 602 776 650, +420 736 626 600
E-mail: sladek@svatokopeckepivo.cz
www.svatokopeckepivo.cz

www.regionalni-znacky.cz

Regionální koordinátor značky
HANÁ regionální produkt®:
MAS Moravská cesta, z. s.
www.moravska-cesta.cz

